

FAQ Peach Vakuumieren

Was macht ein Vakuumiergerät?

Ein Vakuumiergerät pumpt die Luft aus einem Beutel, in welchem Sie Lebensmittel aufbewahren. Anschließend schließt das Gerät die Öffnung mit einer Schweißnaht. Dadurch entsteht ein Vakuum im Inneren, sodass die Lebensmittel gut geschützt sind. Einige Folienschweißgeräte arbeiten automatisch, während andere ihnen erlauben, die abgesaugte Luftmenge mit einer Pulsfunktion zu kontrollieren. Ein Vakuumiergerät entzieht Beuteln oder Behältern Luft. Die meisten Geräte können die Beutel auch verschweißen.

Warum Vakuumieren?

Vakuumieren hilft die Haltbarkeit von frischen Lebensmitteln zu verlängern. Vakuumierte Lebensmittel können bis zu achtmal länger aufbewahrt werden. So verschlossene Nahrungsmittel sind keiner Luftzirkulation ausgesetzt, Nährstoffe bleiben länger erhalten. Viele Bakterien können sich ohne Sauerstoff nicht vermehren. Durch die schützende Folie gelangen außerdem keine neuen Keime an Ihr Essen.

Was ist bedeutet Sous-vide?

Sous-vide handelt es sich um eine Art des Garens, ist auch als Niedrigtemperatur-Garen bekannt. Die verpackten Lebensmittel werden in einem Wasserbad erhitzt. Dabei kommen für gewöhnlich Temperaturen unter 100° C zum Einsatz. Sous-vide gilt deshalb als besonders schonende Garmethode, zumal die Lebensmittel nur im eigenen Saft garen und Nährstoffe nicht ans Kochwasser abgeben werden.

Sind die Peach Beutel PH100 geeignet für das Sous-Vide-Garverfahren?

Ja, da diese hitzebeständig bis etwa <100 °C sind.

Warum ist eine Seite der Vakuumbbeutel strukturiert?

Die Struktur gewährleistet die Möglichkeit des Absaugens der im Beutel enthaltenen Luft über die gesamte Breite des Beutels. Dieses ist wichtig, um das Vakuum im Beutel gleichmäßig zu erzeugen.

Können glatte Beutel mit einem kammerlosen Gerät vakuumiert werden?

Glatte Beutel können mit kammerlosen Vakuumierern nicht vakuumiert werden. Das Verschweißen ist dennoch möglich.

Können die strukturierten Beutel eingefroren werden?

Ja.

Können Flüssigkeiten vakuumiert werden?

Dies ist möglich, muss aber mit Vorsicht geschehen, da die Pumpe Schaden nimmt, sollte Flüssigkeit angesaugt werden. Um Flüssigkeiten mit einem kammerlosen Gerät zu vakuumieren, sollte das Gerät auf einer Arbeitsfläche stehen unter der sich eine geöffnete Schublade oder eine andere Ablagefläche befindet. Der Beutel wird auf diese Fläche gestellt und die Beutelöffnung ins Gerät eingelegt. Nun wird das Vakuum erzeugt (vorzugsweise über die Pulse-Funktion) bis die Flüssigkeit kurz vor der Maschine steht. Nun wird der Beutel verschweißt. Mit einem Kammergerät wird eine Schrägeinlage zum Vakuumieren von Flüssigkeiten verwendet, die das Austreten der Flüssigkeit während des Vakuumiervorganges verhindert.

Aus welchem Material bestehen die Vakuumbbeutel?

Aus PA/PE, PA (äußere Schicht) ist luft/gasdicht, PE (innere Schicht) ist verschweißbar.

Sind die handelsüblichen Gefrierbeutel für die kammerlosen Vakuumiergeräte geeignet?

Nein, nur die strukturierten PA (außen = gasdicht), PE (innen = verschweißbar) Vakuumbbeutel/Rollenware. Mit den glatten PA/PE Siegelrandbeuteln bzw. PE-Beuteln wäre nur das Verschweißen möglich.

Sind Ihre strukturierten Vakuumbbeutel/ Rollenware von Peach auch für „Fremdgeräte“ geeignet?

Ja, diese sind für alle Geräte, die nach dem Absaugprinzip arbeiten, geeignet.

Werden Lebensmittel durch das Vakuumieren besser?

Nein. Tipp: immer möglichst frisch vakuumieren und auf eine saubere Umgebung achten. Vakuumieren kann nur erhalten, nicht verbessern.

Muss ich meine Lebensmittel nach dem Vakuumieren noch kühlen?

Ja unbedingt. Lebensmittel die gekühlt werden müssen, müssen auch vakuumiert gekühlt oder eingefroren werden.

Warum brauche ich Beutel mit Struktur für kammerlose Vakuummaschinen?

Die Struktur sorgt dafür, dass kleine Luftkanäle offen bleiben, nur so kann der Beutel komplett vakuumiert werden. Bei glatten Beuteln liegen die beiden Folien so flach aufeinander, dass das Gerät keine Luft aus dem Beutel ziehen kann.

Kann ich auch Gefrierbeutel aus dem Supermarkt vakuumieren?

Nein, es fehlt für die kammerlosen Vakuumiergeräte die Struktur. Außerdem besteht der Beutel aus dem falschem Material. (Gefrierbeutel sind aus PE. Ein Vakuumbbeutel aus PA/PE. Die äußere Schicht PA (Polyamid) sorgt dafür, dass das Vakuum bestehen bleibt.

Welches sind die gängigsten Beutelgrößen?

20×30 mm, 25×35 mm und 30×40 mm. Oder Rollen in den Breiten 20-30mm um sich Beutel in der benötigten Größe selber anzufertigen.

In welchem Zustand wird das Fleisch vakuumiert?

Sowohl in Deutschland, als auch in Österreich und der Schweiz, landen fast täglich Fleischgerichte auf den Tellern der Einwohner. Am beliebtesten sind Schwein und Geflügel. Gerade bei Geflügel wird das Fleisch, aufgrund von Salmonellen, besonders schnell verarbeitet. Daher wird Geflügel meist im bereits verarbeiteten Zustand tiefgefroren. Aber auch hier kann das Hühnchen roh eingefroren werden. Salmonellen bevorzugen eine wärmere, feuchte Umgebung. Da diese bei Temperaturen von minus 18° Celsius nicht gegeben sind, können Sie auch Geflügel sorgenfrei roh verpacken. In welchem Zustand lässt sich Fleisch vakuumieren? Auch Fleisch kann sowohl roh, als auch bereits gebraten oder gekocht, vakuumiert werden.